

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press: Jakarta.
- Anonim. 2009. *Beras Untuk Penderita Diabetes*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31. No. 2. 2009.
- Astawan. 2009. *Ngemil Gak Bikin Gemuk*. Diakses dari <https://nasional.kompas.com/read/2009/06/29/18520722/ngemil.gak.bikin.gemuk> pada [30 Januari 2019]
- Baharuddin, M.Muin, dan H Bandaso. 2010. *Pemanfaatan Nira Aren (arenga pinnata merr) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal*. *Jurnal Perennial*. 3 (2):40-43
- Emma dan Wirakusumah. 2005. *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*. Jakarta: Gramedia.
- Febriana, Ana. 2014. *Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No. 2
- Febrianto E. 2011. *Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem Reprosesing Pada Skala Industri Menengah. Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan*. Blitar.
- Hendrasty, H.K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta.
- Khalil, Munawar. 2016. *Raja Obat Alami: Beras - Seri Apotek Dapur*. Yogyakarta: Andi.
- Kristamtini, Taryono, P. Basunanda, R.H. Murti. 2014. *Beras hitam sumber antosianin dan prospeknya sebagai pangan fungsional*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 33(1): 17–24.
- Kurnia, Maya. 2016. *Beras Hitam (Oryza Sativa L. indica)*. Diakses dari <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/beras-hitam-oryza-sativa-l-indica-97> pada [5 Januari 2019]
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT Dian Rakyat

- Loekmonohadi. 2010. *Kimia Makanan*. Semarang: UNNES
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Monika D, dkk. 2013. *Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal (Putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa)*. Posiding dalam Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komositas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo Madura
- Mubair dan Alik. 2014. *Padi Sri Organik Indonesia*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mustofa, Bondan Kartika. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus Dari Bahan Dasar Pati Garut*. Universitas Negeri Semarang.
- Nugraheni, M. 2013. *Pewarna Alami*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ogbuji. 2016. *Glycemic Indices of Different Cassava Food Products*. European Journal of Basic and Applied Sciences Vol. 3 No. 3, 2016 ISSN 2059-3058
- Pratiwi, Mega. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila Pada Pembuatan Kue Widaran Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Quamila, Ajeng. 2017. *10 Manfaat Beras Hitam*. Diakses dari <http://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/10-manfaat-kesehatan-beras-hitam/> pada [ 5 Januari 2019]
- Rahayu, Pudji Winiati. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Teknologi Pertanian IPB
- Reddy, A.R. 1966. *Genetic and Molecular Analisis of Anthocyanin Pigmentation Pathway in Rice*.
- Rimbawan dan Albiner, S. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Sajian Sedap. 2018. *Kapan Harus Menggunakan Minyak Dingin Atau Minyak Panas Saat Menggoreng? Cari tahu, yuk!*. Diakses dari <http://sajiansedap.grid.id/read/10770329/kapan-harus-menggunakan-minyak-dingin-atau-minyak-panas-saat-menggoreng-cari-tahu-yuk?page=all> pada [20 Februari 2019]
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal.1-5

- Septianingrum, Elis. 2016. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 1, No. 1, 2
- Silfia. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering*. Jurnal Litbang Industri Vol 2 No. 1.
- Sintia, Inriyani. 2011. *Gula Aren Versus Gula Pasir*. Radar Bandung, 10 Oktober 2011 Edisi 13
- Suardi. 2008. *Potensi Beras untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Sugiarto. 2006. *Metode Statistika*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum
- Sulianti, N.W.S., Gusti R. Sadimantara, Teguh Wijayanto, dan Muhidin. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. Crop Agro Vol. 4 No.2.
- Sunjata dan Sumarno. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Chentini*. Yogyakarta: BNPB.
- Suprati, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- S, Subiyantoro. 2001. *Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam*. Banyuwangi: BPPP.
- Tyana, Ika. 2013. *Kitab Kue Super Yummy*. Laksana: Yogyakarta.
- Universitas Padjajaran. 2012. *Tentang Camilan*. Diakses dari <http://himatipan.ftip.unpad.ac.id/tentang-camilan/> pada [30 Januari 2019]
- Veratamala. 2017. *Manfaat Tepung Tapioka dan Kekurangannya*. Diakses dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-tepung-tapioka-dan-kekurangannya/> pada [20 Februari 2019]
- Vivi, Laurentia. 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya: Pertiwi Mediasindo.
- Zulfi, Rizki Fawzan. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Pada Pembuatan Rempeyek Kacang Tanah Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.